



Christinas örtkryddade köttbullar i mustig sås

Ingredienser

500 g	nötfärs
0,5 dl	ströbröd
1 dl	vatten
0,5 st	gul lök, hackad
1 st	ägg
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	oregano, torkad
1 msk	smör, till stekning

Sås

1 msk	smör
0,5 st	lök, hackad gul
1 st	vitlösklyfta, hackad
1 dl	rött vin
1 dl	vatten
400 g	tomater, krossade, en burk
270 g	paprika, grillad röd, i olja, en burk
15 st	oliver, svarta, med kärnor, gärna Kalamata
0,5 tsk	salt

Tillbehör

1 paket	ris, eller pasta
---------	------------------

Tillagning

Den grillade röda paprikan gör såsen mustig och lite söt.

1. Köttbullar: Lägg ströbrödet i kallt vatten ca 5 min. Blanda ströbröd, färs, lök, ägg, salt, peppar och oregano. Rör tills färsen är väl blandad. Forma 12 stora köttbullar och bryn dem i smör. Ta upp köttbullarna på ett fat.

2. Sås: Smält smöret i stekpannan. Fräs lök och vitlök ca 2 min under omrörning. Tillsätt röttvin, tomater, grillad paprika i mindre bitar och svarta oliver. Sjud utan lock 5 min. Smaka av med salt.

3. Lägg tillbaka köttbullarna i pannan och låt puttra ytterligare ca 10 min. Servera med ris eller pasta.